TOPIC _3

ひと工夫でもっとおいしいシーフード。

魚の調理は手間…という人には、惣菜やパンで
シーフードの新たなおいしさを味わって。

Deli

1/25（水）〜2/14（火）

一品あるだけで夕食を
華やかに演出できる
美味惣菜をご紹介！

すべて 旨の膳

〈銀座アスター〉**海の幸と豆腐の煮込み**

1人前 **1,188** 円 各日10点限り 伊勢丹新宿店限定

海鮮の旨みが溶け出した餡と、絹豆腐のなめらかな食感がマッチした、やさしい味わい。お子さまも喜ぶシーフードメニュー。

〈京料理 美濃吉〉**甘鯛のから揚げ**

50g **789** 円

淡白で上品な甘みが特徴の甘鯛を、カリッと揚げた一品。高級魚とされる甘鯛のベストシーズンが到来。酒のつまみにもぴったり。

〈ケーファー デリカテッセン〉
タコとドライトマトの
地中海風マリネ

日本製/100gあたり **756** 円

プリプリ食感のタコと、濃厚なドライトマトを、さっぱりとしたドレッシングでマリネ。テーブルに彩りを添えてくれる一品。

Plant Based Food

1/25（水）〜2/14（火）

魚をモチーフにした
プラントベースフード
の進化を感じて！

ともに 旨の膳
すべて 伊勢丹新宿店限定

※魚は
使用していません。

〈まつおか〉**筍の土佐煮**

100gあたり **540** 円

惣菜ブランド〈まつおか〉の定番商品である「筍の土佐煮」に、代替シーフード「NEXT ツナ」を使用。飽きのこない味わい。

〈マンゴツリー デリ〉
まるでマグロ&
サーモンの生春巻き

1パック **583** 円 各日6点限り

こんにゃく粉を原材料とした100％植物性の「まるでマグロ」と「まるでサーモン」を、生春巻きに。彩り豊かでヘルシーな一品。